

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Liebe Gäste,

bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Vorspeisen

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème
und Havelländer Apfelschwein,
mit Antipasti Gemüse

Euro 24,80



Feldsalat mit geräucherten Entenbruststreifen mit Feigensenf
Balsamicodressing und
sautiertem Pumpernickel

Euro 21,80



Rote Beete Carpaccio
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse
Linsensalat & Blattsalatspitzen
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Euro 23,00



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,80

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 12,80



Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch

Euro 12,80



Fisch

Sautierte Garnelen auf Safranschaum
mit Blattspinat und Basilikumrisotto

Euro 34,80



Gebratener Saibling auf Perlgraupe-
risotto mit Rote Bete-Meerrettichschaum
und Gemüsejulienne

Euro 38,00

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Vegetarisch

Schnitzel von Sellerie und Kohlrabi
mit Shiitake- Lauchragout
und rote Beete Schaum

Euro 24,80



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmeis

Euro 15,80



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis
mit Kokospuma

Euro 14,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 16,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
-verschiedene Köstlichkeiten-

Euro 16,80

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Hauptgänge

Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 41,80



Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 36,80



Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
auf geschmortem Rotkohlgemüse,
Preiselbeer-Cassis Reduktion
und gebratenem Topfen-Grießstrudel

Euro 34,80



Heimischer Hirschrücken
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli, Moléschaum
und Jus

Euro 41,80

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Dippelshof Menü

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème
und Havelländer Apfelschwein
mit Antipasti Gemüse



Espresso von Kürbis und
Maronencremesüppchen



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 89,80

Saisonkarte

Dippelshof, 23. Oktober 2025



Regionalmenü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Kalbsrahmbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
(Euro 26,80)



Duo von Apfelcrumble und
Apfelweineis
Euro 49,80